REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA VITICULTURE ALGERIENNE 1830-1930 (1)

Porte-greffes américains. — Dès l'abandon de la lutte contre le Phylloxéra par la méthode extinctive dans les territoires des communes de Philippeville et de Saint-Charles, à la demande de la majorité des viticulteurs de cette région, la culture des plants américains fut autorisée (1891) ; mais en raison d'une situation économique désastreuse, quelques hectares seulement furent reconstitués sur des riparias divers non sélectionnés, et rupestris du Lot. On y introduisit aussi du jacquez qui ne résista que dans les alluvions remarquablement fertiles, fraîches et saines du Zéramna. Les riparias ne se plaisaient aussi que dans ces riches terres. Quant au rupestris du Lot, il fut utilisé dans les terrains schisteux et secs des Beni-Melek.

Ce n'est guère que 8 ans plus tard que les riparias × rupestris (3306, 3309, 101-14) ayant fait leurs preuves en France furent propagés à Philippeville puis dans la vallée de la Seybouse.

Aux environs d'Oran, les hybrides franco-américains, tels que 1202 (mourvèdre × rupestris), Aramon × rupestriss Ganzin N^{os} 1 et 9, bourrisquou × rupestris 93-5, constituent des porte-greffes recherchés, tandis que dans les départements d'Alger et de Constantine ils sont délaissés ; ils y succombent en effet dans les terres basses, pour lesquelles ils étaient préférés aux américains purs, sous l'effort combiné de l'asphyxie des racines peu profondes et du Phylloxéra sur les racines plus près de la surface, comme l'ont établi les recherches faites par M. Vivet d'une part et nous d'autre part. Ces observations confirment celles du docteur Feytaud dans le Bordelais.

Un seul hybride franco-américain est à conseiller dans les trois départements algériens, c'est le Chasselas × Berlandieri 41 B, bien entendu dans les terrains non mouilleux qui lui conviennent.

Actuellement la reconstitution se fait en Algérie surtout avec les porte-greffes suivants : riparia × rupestris 3306, 3309, 101-14, Berlandiéri × riparia 420 A et rupestris du Lot. Ce dernier est le grand favori, c'est le porte-greffe

(1) Voir *Revue*, n^{os} 1945 et 1946, pages 229 et 245.

passe-partout, il réussit dans la majorité des cas pourvu que le sol soit suffisamment profond et pas trop calcaire.

Les cépages français. — Les greffons préférés sont, parmi les plants rouges, le Carignan, le Cinsaut, le Grenache, l'Aramon, l'Alicante Henri Bouschet, celui-ci présente depuis plusieurs années, comme l'a signalé M. Vivet, de nombreux dépérissements lorsqu'il a pour porte-greffe le 3306 ; le 3309 ne lui convient guère non plus, il se comporte mieux sur Lot... Et parmi les plants blancs : la Clairette de Provence, l'Ugni blanc, et trois cépages indigènes : le Férana, l'Aïn-Kelb, la Clairette égreneuse ; ces derniers ont été décrits et étudiés par le regretté docteur Trabut dans l'Ampélographie de Vermorel et Viala.

Quelques essais sont entrepris avec les hybrides producteurs directs ; d'intéressants aperçus sont publiés depuis quelques années par M. Vivet (1) ; nous y renvoyons le lecteur.

Eudémis. — La présence de l'Eudémis a été signalée pour la première fois en 1904 dans le Sahel d'Alger ; sa propagation dans la Mitidja n'a pas tardé. Deux gros centres d'attaque se sont d'abord constitués : 1° autour de Rouïba, 2° autour de Boufarik, un peu plus tard un troisième centre s'est formé dans la Mitidja occidentale. Il s'est aussi installé à Philippeville (dép. de Constantine).

Dans ces diverses stations, il a produit de véritables désastres en 1925, 1926, 1927, tandis qu'en 1928 et 1929 ils ont été atténués sans cause connue.

Au lieu de 3 générations annuelles comme en France, l'insecte en a 4 certaines années comme l'ont signalé M. Vivet, puis M. Delassus. Les déprédations commencent plus tôt, elles cessent plus tard que dans la métropole. Les méthodes chimiques employées pour le détruire ont été exposées dans un opuscule dû à la plume de MM. Marsais et Viala ; bien appliquées, elles ont donné des résultats comparables à ceux signalés par ces auteurs.

Un autre procédé de lutte consisterait à parasiter l'Eudémis en imitant ce qui a été fait pour l'Iceria Purchasi à l'aide du Novius Cardinalis.

La lutte contre l'Eudémis est rendue encore plus difficile parce que c'est un insecte polyphage, on le rencontre sur beaucoup de plantes spontanées d'Algérie : Daphné gnidium, Clématis flammula, Hedera Hélix, Arbutus Unedo, Prunus spinosa, etc., or ces plantes sont répandues de tous côtés, on ne peut donc songer à le détruire comme s'il était simplement ampélophage. Il convient encore de signaler une observation faite par M. Balachowsky (2) qui trouva le 17 janvier 1928 sur une colline du jardin d'essai d'Alger quelques baies de Tamus communis parasitées par *une chenille* que des recherches ultérieures firent reconnaître pour être celles du polychrosis botrana. Ce n'est donc pas engourdi à l'état de chrysalide qu'il peut passer l'hiver, mais en vie active sous forme de larve.

Cochenilles. — D'autres insectes ont leur aire d'invasion qui s'accroît, tels sont le pseudo coccus vitis (3) et le lécanium corni. Sur les sécrétions de ces

(1) In *La Revue agricole de l'Afrique du Nord.*
(2) *Revue agricole de l'Afrique du Nord*, n° 463, 15 juin 1928.
(3) Celui-ci a fait l'objet d'une étude magistrale de MM. Mangin et Viala : « La phthiriose de la vigne », à laquelle le lecteur est prié de se reporter (*Revue de viticulture*, 1903-1904).

deux Cochenilles se développe un champignon, la Fumagine, aisément reconnaissable à la sorte de couche de suie dont semblent recouverts les organes (feuilles, sarments, souches et raisins) atteints. Ces divers parasites nuisent directement parce qu'ils se nourrissent de la vigne ; indirectement ils permettent l'introduction dans le moût de moisissures, bactéries, etc. qui nuisent à la qualité des vins à en provenir.

Il convient de détruire Cochenille pour que n'apparaisse pas la Fumagine. Au cours de la végétation de la vigne, la lutte est malaisée, les bouillies sulfo-calciques ne donnent pas contre elles des résultats comparables à ceux observés contre le Pou rouge des aurantiacées.

Pendant le repos de la végétation, les ceps étant déchaussés, on emploie avec succès un badigeonnage (effectué à l'aide d'un petit balai de palmier ou de fibres de coco) d'une bouillie épaisse (1) de la composition suivante préconisée depuis plusieurs années par M. Vivet :

Chaux en pierres	30 kil.
Huile lourde de houille	10 kil.
Eau	100 litres

La meilleure époque pour effectuer ce traitement est celle qui précède le débourrement de la vigne, à ce moment, les Cochenilles commencent à sortir de leur vie latente, elles sont plus vulnérables qu'en plein hiver.

Rhyzotrogues. — Il y a plusieurs espèces de Rhyzotrogues spéciales à l'Algérie, trois d'entre elles se font remarquer comme ennemies de la vigne. Ce sont :

Le Rhyzotrogus euphytus,
— inflatus,
— sinuatocollis.

A l'état d'insectes parfaits, ils dévorent au printemps et pendant la nuit les jeunes bourgeons (2), ils se terrent au pied des ceps pendant le jour. Leur capture à la main, à l'aide d'une lanterne à réflecteur alors qu'ils sont en incursion, est le moyen connu le plus efficace pour s'en débarrasser.

Sous leur forme larvaire (ver blanc), ils rongent sous terre le tronc des jeunes vignes dont le feuillage prend une couleur rouge caractéristique. Sur les suggestions de notre regretté maître M. Valéry Mayet, nous avons jadis employé avec un plein succès le sulfure de carbone en injection. Nous faisions trois piqûres profondes de 15 cm. disposées en triangle équilatéral, à 15 ou 20 cm. de chaque cep, à raison de 4 gr. de sulfure de carbone par piqûre.

D'autres parasites animaux et végétaux attaquent nos vignes, ils existent dans la métropole et ne présentent aucune particularité digne d'être signalée, ils ont été étudiés par divers auteurs, principalement par M. Valéry Mayet (3) et par M. Viala (4).

Siroco. — Le Siroco est le vent sec qui nous vient des régions du Sud, il

(1) En évitant d'en enduire les bourgeons.
(2) Leurs déprédations ne sont à craindre que sur les plantiers.
(3) « Les insectes de la vigne » (Coulet, Montpellier, 1890).
(4) « Les maladies de la vigne » (Coulet, Montpellier et Masson, Paris, 1903).

souffle assez fréquemment en hiver et au printemps, à cette époque de l'année il est parfois froid, lorsque les chaînes de l'Atlas et les hauts plateaux sont couverts de neige. Il n'est pas dangereux pour les vignes ; au printemps, comme nous l'avons déjà dit, il peut avoir pour effet d'enrayer une invasion de Mildew ; il nous est utile. Mais en été c'est un fléau, il est très chaud, nous l'avons vu atteindre en 1893 la température maximum de 46° à l'ombre, qui ne descendit pas pendant trois jours au-dessous de 44°. Ses effets furent, comme on le pense bien, désastreux ; les raisins furent grillés, les feuilles desséchées tombèrent, la maturité des raisins s'en ressentit fâcheusement. Toutes les années ne sont heureusement pas les mêmes, néanmoins il ne faut pas se leurrer, c'est un ennemi redoutable ainsi que nous l'avons vu plus récemment en 1925, 1926 et 1927.

C'est une calamité contre laquelle on ne peut indiquer que des palliatifs comme de maintenir la fraîcheur du sol par des façons aratoires répétées, par exemple. On a remarqué que les vignes souffraient davantage quand l'air était stagnant ; l'attachage des pampres en boule, ou en lignes dans la direction S.-E.-N.-E. est à recommander. Enfin, on a observé que tous les cépages ne se comportent pas de la même façon à l'égard du siroco, le Cinsaut est celui qui est le moins atteint, tandis que l'Aramon y est le plus sensible. L'exposition du S., comme on le pense bien, est la moins bonne, celle du N. la meilleure. Dans les vallées encaissées, le mal est plus grand qu'en plaine.

(*A suivre.*) F. SALIBA.

LA SURPRODUCTION VITICOLE ET LES RAISINS DE TABLE (1)

Où en sommes-nous, en France, pour la production du raisin de table ? On peut constater que nous avons une production très variée, qui apparaît sur les marchés dès la fin de juillet pour s'échelonner jusqu'en novembre.

Les centres de production du raisin de table sont : dans le Sud-Est, le Vaucluse, le Gard, les Bouches-du-Rhône, le Var, l'Ardèche ; dans le Sud-Ouest, le Lot-et-Garonne, le Tarn-et-Garonne ; dans le Centre, le Loiret et le Loir-et-Cher ; dans la région parisienne, la Seine-et-Marne.

Les deux grands centres producteurs sont Moissac, qui expédie plus de 10 millions de kilogr. de Chasselas, et le Thor, dans le Vaucluse, qui, en 1929, en a expédié 3.846 wagons, représentant 17 millions de kilogr.

Les variétés cultivées en France sont nombreuses : chasselas, muscat, œillade, alicante, gros vert, servant, clairette, etc.

Comme la France absorbe plus des deux tiers de la production de raisins, et que, d'autre part, elle doit conquérir les marchés extérieurs, il est de tout bon sens de s'efforcer d'accroître cette production.

N'oublions pas que les pays du Nord sont très friands de ce fruit du soleil.

Puis, dans le domaine industriel et commercial, il faut voir les choses non pas en théoricien, mais en praticien très éclairé.

(1) Voir *Revue*, n° 1945, page 233.

Une première règle s'impose, c'est de savoir exporter dans tel pays telle variété plus appréciée que telle autre. Il ne faut pas chercher à imposer au consommateur anglais, par exemple, le chasselas, qu'il trouve trop sucré. Les variétés qui plaisent le plus à Londres sont, paraît-il, le cinsault, l'œillade noire, le servant, l'aramon, le muscat d'Espagne, le malaga.

Sans citer l'étranger, dans nos grandes villes mêmes, certaines variétés sont mieux appréciées que d'autres. Il faut le savoir. Bien mieux, il serait de bonne conception commerciale que les marchands intermédiaires, dans leur étalage de raisins, affichent les variétés, pour renseigner l'acheteur qui, naturellement, s'attache à la variété qui lui plaît et est prêt à la redemander.

Mais d'autres règles s'imposent, celle, entre autres, de n'envoyer que des produits parfaits, en s'interdisant la cueillette du raisin avant maturité, comme il est fait regrettablement pour tant d'autres fruits, à commencer par les pêches, poires, pommes, etc., qui arrivent trop verts souvent sur les marchés de nos villes. D'ailleurs, si pêches et poires se prêtent à une maturité qui s'achève dans l'emballage ou dans les compotiers de l'acheteur, il n'en est pas du tout de même pour le raisin qui, cueilli vert, reste vert, par conséquent peu acceptable.

Les soins apportés dans les emballages, l'obtention des compagnies de chemin de fer d'une parfaite régularité et célérité pour les expéditions doivent aussi retenir l'attention des producteurs.

Pour renseigner pleinement les lecteurs de la *Revue de Viticulture* sur les pratiques essentielles pour bien faire et pour mieux faire, j'extrais du mémoire de Léon Douarche, présenté au Congrès de Prague, les renseignements intéressants sur la culture du raisin en Espagne :

« Les cultures les plus importantes de raisins de table sont localisées, en Espagne, dans les provinces de Barcelone, de Castellon, de Valence, d'Alicante, de Murcie, de Malaga et surtout d'Alméria.

« Le climat et la grande diversité des terrains et des expositions rendent possible la production des raisins les plus précoces et les plus tardifs.

« Les vignobles sont, en général, établis en terrasses. Les pampres retombant le long des murs, mettant les grappes à l'abri du soleil. Les raisins, surveillés et nettoyés avec soin, sont cueillis au fur et à mesure des commandes. Des sacs, en papier parcheminé, protègent les grappes de la Cochylis et autres insectes destructeurs.

« Emballés dans des tonnelets garnis de sciure de liège, les raisins peuvent supporter de longs voyages. Ils peuvent être consommés à l'état frais jusqu'en mars et même en avril.

« Les types principaux sont le Chasselas, le Rosaki, le Muscat, le Valensi Real, l'Ohanes.

« Une impulsion remarquable à la production et au commerce du raisin a été donnée par la Chambre Officielle des raisins d'Alméria. Cette Chambre, subventionnée par l'Etat, les corporations et les particuliers, est placée sous l'autorité du Ministère de Fomento.

« Elle détermine, au début de chaque campagne, l'importance probable de la récolte de la région, rassemble les informations sur la production étrangère et la situation des marchés mondiaux, contingente l'exportation des raisins de façon à maintenir les cours à un taux rémunérateur, en proportionnant les envois aux besoins des centres de consommation.

« La Chambre Officielle des raisins d'Alméria édicte des règlements prohibant l'exportation des produits avariés. Elle a le droit d'ouvrir les barils suspects, de surveiller l'embarquement des colis.

« Elle organise une propagande active et permanente par affiches, réclames, tracts, etc., pour créer de nouveaux débouchés.

« Elle donne des conseils aux producteurs de raisins pour améliorer les cultures et lutter contre les maladies. Elle est consultée par le Gouvernement pour la conclusion d'accords commerciaux avec les divers pays.

« Il y a là exemple à suivre pour beaucoup d'autres nations.

« L'Espagne a développé aussi l'industrie des raisins secs, qui est localisée dans les provinces de Malaga, d'Alicante et de Valencia.

« Les deux grands centres de fabrication sont Malaga et Denia.

« Les autorités administratives, avec le patronage officiel du gouvernement, préparent pour octobre prochain, en Navarre, une grande fête du raisin, à l'occasion de laquelle on étudiera : les caractéristiques de toutes les variétés de raisins, leurs conditions de production, leur valeur nutritive, leur consommation aux divers degrés de maturité, et aussi la conservation du raisin, sa préparation en vue de son empaquetage et de sa vente, enfin la concentration du jus de raisins sous forme de miel, confiture ou sirops (1). »

On ne peut disconvenir que nous avons intérêt à imiter parfois l'étranger dans ses méthodes culturales ou commerciales pour réaliser des progrès utiles. Et certains exemples invoqués ne peuvent que nous encourager à augmenter nous-mêmes notre production. C'est ainsi qu'il est d'un haut intérêt de savoir ce qui se passe aux Etats-Unis. Or, l'Etat de Californie, depuis la prohibition des boissons alcooliques, a acquis une prospérité inouïe. Voici des chiffres : en 1929, la récolte du raisin a donné 1.751.000 tonnes, représentant une valeur de 1.161 millions de francs français. Et, sur les 216.000 hectares de vignobles de la Californie, où la production du vin est interdite, bien entendu, plus de la moitié sert à alimenter la préparation des raisins secs.

***

Puis, faut-il le proclamer pour ceux qui l'ignorent, la propagande pour la consommation du raisin de table doit judicieusement s'appuyer sur le côté médical et hygiénique de la question. Personne n'en peut douter.

Certains fruits se prêtent à une cure matinale véritablement hygiénique et salutaire.

En Algérie, que de fois le colon, sur les mandariniers de plein vent, cueille, au lever du soleil, une dizaine de ces fruits d'or, dont le suc délicieux et salutaire est exalté par le parfum accumulé dans la fraîcheur de la nuit.

Le raisin, pris sur le cep dès l'aurore, a les mêmes vertus apéritives, ce que beaucoup n'ignorent pas.

Ce que l'on sait moins, c'est qu'une *Union internationale* vient de se créer, sous les auspices de l'Office international du Vin, pour l'établissement, dans tous les pays viticoles, de stations uvales, où la cure de raisins sera spécialement mise en pratique. D'ailleurs, cette *Union* a pour tâche de généraliser des stations déjà organisées dans plusieurs pays.

En Allemagne, elles ont une grande vogue, paraît-il, dans les sites pittoresques de la Rhénanie, de la Moselle et de la Franconie, à Baden-Baden surtout.

(1) Reconnaissons qu'en Algérie le raisin de table est en plein développement. Notre grande colonie, suivant les années, produit de 50 à 100.000 quintaux de raisins dont une majeure partie est exportée. Les variétés principales sont le Chasselas de Guyotville, la Madeleine, le Cinsault, le Muscat d'Alexandrie.

En Suisse, à Montreux, à Vevey, Aigle, Sion, une entente entre l'hôtellerie et le monde médical a permis de réaliser, chaque année, une consommation importante sur place des raisins produits par les cantons de Vaud et du Valais.

Dans le Tyrol italien, principalement à Meraux et aussi à Ramiola, près de Parme, enfin à Milan, la cure de raisins est entrée en faveur.

Aux Etats-Unis, les stations uvales sont préconisées de plus en plus. Inutile de dire qu'elles commencent à s'organiser surtout le long de la Californie, cette grande région si remarquablement productrice de fruits.

Des efforts sont tentés en ce moment, en France, pour créer des stations uvales à Moissac, Avignon, le Thor, Fontainebleau, Bordeaux, Lamalou, Perpignan.

Comme dans nos stations thermales, le médecin peut faire œuvre de guide expérimenté dans les stations uvales.

Rejeter, en mangeant le raisin, une partie des pellicules et pépins pour ne consommer que la pulpe et le jus du raisin, est une pratique fréquente. Cette pulpe et ce suc, riches en matières sucrées, albuminoïdes, vitamines et composés salins utiles, à acides organiques, exerce une heureuse action gastro-intestinale.

En terminant cette courte monographie sur le raisin de table et son avenir dans la consommation, je tiens à déclarer nettement — car l'hygiène exerce partout ses droits — qu'il serait d'une singulière imprudence, dans la culture du raisin de table, de lutter contre les insectes ampélophages, Cochylis, Eudémis, etc., avec les insecticides arsénicaux, arséniate de plomb, de chaux, de cuivre, etc. L'emploi des insecticides de caractère volatil, nicotinés, chlorobenzinés, ou pyréthriques s'impose d'une façon rigoureuse. Qu'on m'en croie. Le sac en papier, protecteur contre les parasites, est en Espagne très utilisé.

La culture en serre a aussi ses moyens de protection.

*
* *

Malgré le scepticisme de quelques-uns concernant le rôle du raisin de table pour soulager la production vinicole de notre pays, je prétends qu'une crise quelconque, économique, industrielle, sociale, etc., ne peut escompter une panacée : elle n'a pas son remède, mais ses remèdes. C'est la mise en œuvre de toutes les mesures rationnelles qui conditionne le résultat finalement efficace.

Et c'est avec une satisfaction réelle que les viticulteurs, attentifs à tous les progrès intéressant la viticulture française, ont appris la visite du Thor, dans le Vaucluse, d'une délégation de vignerons alsaciens venant s'enquérir, dans ce centre important, des conditions d'exploitation de nos raisins de table. Fin août dernier, en effet, cette délégation, qui réunissait une cinquantaine de viticulteurs de notre province recouvrée, et qu'accompagnait M. le baron Le Roy, a été reçue par M. Duley, maire du Thor, entouré des membres de la municipalité, du Comité d'organisation des Journées du Chasselas, de MM. Peloux, président du Syndicat de défense agricole du Thor ; Bruneau, président de la Coopérative, auxquels s'étaient jointes de nombreuses notabilités du pays, qui collaborent à la prospérité sans cesse croissante de l'exploitation du raisin de table.

J'extrais d'un grand journal quotidien les quelques lignes suivantes, qu'un cœur français ne peut qu'apprécier :

« La délégation, qui est arrivée à 7 heures du matin au Thor, en utilisant les autocars du P.-L.-M., a visité successivement le grand marché, la nouvelle gare d'exportation, la cave coopérative et les magnifiques vignobles où, partout, elle a été l'objet d'une cordiale réception.

« Un peu plus tard, vers onze heures, la municipalité offrait un vin d'honneur à ses hôtes, que cette visite avait particulièrement intéressés.

« Répondant aux souhaits de bienvenue exprimés, au nom de la population, par le maire, M. Walter, maire de Gertviller, chef de la délégation, remercia toutes les personnes présentes pour l'accueil chaleureux réservé aux Alsaciens. L'orateur a regretté que le soleil d'Alsace ne soit point aussi chaud que celui du Midi, mais, grâce à leurs admirables qualités de travail, les vignerons alsaciens peuvent offrir à la Mère Patrie un excellent vin du Rhin français. Et le chef de la délégation termine son allocution en exprimant le désir que les vignerons du Vaucluse voudront bien effectuer un séjour parmi leurs collègues d'Alsace, où ils recevront le meilleur accueil.

« Puis, aux cris de « Vive la France ! Vive l'Alsace ! Vive la Mère Patrie ! » les autocars du P.-L.-M. ont quitté le Thor pour se diriger vers Nîmes et Montpellier, où la caravane des vignerons alsaciens a poursuivi son voyage, emportant, avec d'excellents raisins, le souvenir agréable d'un séjour trop court au pays du Chasselas. »

Dr Paul Cazeneuve,
Ancien sénateur du Rhône.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de septembre 1931 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Production, stocks et consommation des vins à la propriété en 1930 et 1931 (*tableau*). — Situation du vignoble d'Anjou (de S.) — Situation du vignoble de la Marne. — Ecole supérieure d'agriculture et de viticulture d'Angers. — Le Xe Congrès international d'Oléiculture. — VIIIe Foire du Havre.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de septembre 1931. — Le dernier mois de la campagne se termine sur la note pessimiste que nous avons reproduite dans nos derniers numéros : marasme des affaires et avilissement des prix sur les places du Midi, malgré la belle qualité des vins offerts aux acheteurs.

Tout de même, bien que les mercuriales signalent, pendant le mois de septembre, le « pas d'affaires » décevant, il est sorti pendant ce mois, des caves des récoltants, pour aller au commerce de gros : 2.244.725 hectos de vins de 1930, plus 2.547.303 hectolites de vins de 1931 (2.012.482 hectolitres de vendanges vinifiées sur place et 534.821 hectolitres de vendanges expédiées), soit 4.772.028 hectolitres. Il est vrai qu'en septembre 1930, le total des sorties s'élevait à 4.893.660 hectolitres, un peu supérieur à celui de 1931. Pour les douze mois de l'exercice, les sorties de vins récoltés en 1930 s'élèvent à 44.391.116 hectolitres, contre 55.489.874 pour l'exercice précédent.

Quant à la consommation taxée, elle est, pour septembre, de 4.161.161 hectolitres, contre 4.388.325 en septembre 1930 ; le total des douze mois est seulement de 49.138.512 hectolitres, contre près de 51 millions d'hectolitres pour l'exercice précédent ; il y a là un fait important, qui a sa répercussion sur la situation du marché.

Les stocks du commerce ont rebondi à 13 millions d'hectolitres, soit 700.000

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1930	1929	1930	1929	1930	1929
1. Octobre.....	6.392.297	7.174.400	4.279.522	4.331.180	14.814.249	13.413.342
2. Novembre...	4.379.443	5.011.345	4.155.795	4.201.000	14.908.149	13.779.741
3. Décembre...	3.364.818	4.186.498	3.840.808	3.905.367	14.489.299	13.675 522
	1931	1930	1931	1930	1931	1930
4. Janvier.....	3.443.345	4.229.582	3.919.658	4.216.207	14.459.215	13.557.792
5. Février.....	3.106.522	4.140.268	3.538.919	3.794.439	14.211.598	13.359.485
6. Mars.....	3.348.517	4.299.763	3.408 700	3.714.202	13.838.118	13.419.364
7 Avril.....	3.725.140	4.563.738	4.342.718	4.503.689	13.505.045	13.283.139
8. Mai.....	3.631.457	4.293.947	4.208.534	4.334.423	13.253.629	13.198.954
9. Juin.....	4.038.272	4.391.286	4.879.735	4.144.531	12.936.358	12.934.935
10. juillet.....	3.735.621	4.994.267	4.624.649	4.541.353	12.590.163	12.765 185
11. août.....	3.000.954	4.896.667	4.278.303	4.742.396	12.330.178	12.773.501
12. septembre...	2.224.725	3.308.123	4 161.161	4.388.325	13.076.204	13.648.711
Totaux	44 355.111	55.489 874	49.138.512	50.817.112	13.076.204	13 648 711

hectolitres de plus qu'à fin août ; mais ce taux reste inférieur de 600.000 hectolitres à celui de fin septembre 1930 (13.648.711 hectolitres).

Il faut attendre les déclarations de récolte pour dire quelles seront les chances de relèvement des cours. Le beau temps, revenu si tard, peut réparer en grande partie le mal *prévu* pour les régions du Centre et du Nord-Est ; encore quelques semaines, et nous serons fixés sur la récolte de l'Algérie et du Midi. Ce qui pèsera surtout sur l'allure du marché, ce sera d'abord le stock restant à la propriété, puis la consommation qui semble malheureusement se restreindre progressivement depuis quatre mois. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous jouissons dans le Midi, d'une température estivale. Le thermomètre marque dans la journée, de 20 à 28°. Quelques ondées tombées par intervalles tiennent la terre fraîche, ce qui permet d'effectuer les diverses cultures de la saison.

En ce moment, on arrache les trop vieilles vignes, pour les renouveler, après un ou deux ans d'ensemencement du terrain. Beaucoup de viticulteurs de notre région ne laissent reposer leurs terres qu'une année. Ce n'est pas suffisant, surtout lorsque les vieilles vignes sont envahies de mauvaises herbes et de chiendent. Il faut au moins trois ans de semences pour assainir les terres.

Si les vignes arrachées étaient court nouées, il faudrait bien aérer le sol pendant trois ou quatre ans et chauler fortement avant la nouvelle plantation.

On continue à extirper le chiendent qui s'est développé par places et envahirait bientôt tout le sol, parce que les labours le répandent.

On creuse les fosses pour remplacer dans les vignes en production, les ceps qui ont dépéri ou les greffes qui n'ont pas pris. Nous remarquons que dans certaines localités, on fait de très grandes fosses. Ce qui est bien. Dans d'autres, les fosses ont des dimensions bien plus petites. En dehors du personnel attitré de l'exploitation, on donne le creusement des fosses à forfait, qu'on paie à raison de 0,75 à 1 franc par trou.

Les travailleurs agricoles gagneront à ces prix, de 50 à 60 francs par jour. Si on prenait les travailleurs à la journée, ils ne creuseraient pas plus de 15 à 20 fosses par journée. Quelquefois 12 trous seraient à peine creusés.

On a pris la bonne habitude, depuis quelques années, de commencer à employer les fumiers de ferme ou de bergerie, au mois d'octobre. Dans ces

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION DE 1930	STOCKS AU 1er OCTOBRE chez les marchands en gros		AU 1er OCTOBRE 1930	
		1931	1930	SORTIES	CONSOMMATION
Ain	263.957	54.715	61.002	72.502	346 782
Aisne	9 275	54.559	65.319	5.643	351.133
Allier	97.251	76.155	61.522	22.492	598.340
Alpes (Basses-)	30.614	5.142	7.250	4.764	66.703
Alpes (Hautes-)	16.928	11.906	9.919	3.832	110.673
Alpes-Maritimes	80.334	53.257	61.741	10.503	613.374
Ardèche	494.100	39.780	40.172	284.600	279.111
Ardennes	5	30.031	34.148	»	177.698
Ariège	89.857	9.399	9.734	14.777	140.784
Aube	16.736	69.302	71.106	20.071	432.182
Aude	4.971.403	162.439	182.899	4.639.402	514.715
Aveyron	184.975	23.004	26.837	42.515	401.697
Bouches-du-Rhône	1.026.280	153 547	135.996	785.247	1.117.691
Calvados	»	36.769	39.699	»	152.293
Cantal	2.240	20.668	20.122	567	272.627
Charente	1.059.338	37.854	37.847	584.519	329.028
Charente-Inférieure	1.096 405	74.541	62.720	629.630	421.909
Cher	100.957	46.751	44.680	30.877	385 244
Corrèze	48.835	25.734	26 925	11.364	257.781
Côte-d'Or	214.311	433.278	501.499	127.613	576 510
Côtes-du-Nord	»	32.572	37.027	»	185 321
Creuse	»	30.734	31.794	52	324.074
Dordogne	840.347	36.003	45.182	378.478	352.747
Doubs	1.709	72.623	76.068	156	496.066
Drôme	298.705	27.120	35.534	93.651	160.356
Eure	46	18.903	23.973	22	125.604
Eure-et-Loir	786	54.323	53.544	379	268.571
Finistère	»	109.779	92.485	»	639.218
Gard	2.879.820	117.689	125.661	2.653.943	599.409
Garonne (Haute-)	673.810	54.055	54 471	319.334	554.688
Gers	1.066.216	37.560	36.572	697.065	138 088
Gironde	2.549.509	1.172.145	1.322.673	2.294.317	1.674 290
Hérault	8.741.311	545.904	656.472	8.296.471	892.687
Ille-et-Vilaine	29	38.478	37.860	»	201.585
Indre	214.915	21.631	29.206	54.757	240.378
Indre-et-Loire	391.126	105.537	120.820	247.064	441.530
Isère	435.192	68.005	76.891	127.920	644.480
Jura	52.434	52.683	57.429	31.041	316.369
Landes	276.210	23.022	24 311	118.493	277.759
Loir-et-Cher	519.362	51.776	56.827	283 948	269.023
Loire	256.759	173.609	167.130	77.792	1.228.879
Loire (Haute-)	35.747	42.248	50.521	2.917	445.097
Loire-Inférieure	634.062	109.456	102.600	276.755	1.016.077
Loiret	204.891	88.608	88.525	83.847	481.441

Marne (Haute-)	12.288	39.669	48.558	2.320	294.351
Mayenne	249	13.178	14.831	52	50.285
Meurthe-et-Moselle	28.262	151.145	160.661	5.739	851.293
Meuse	8.644	43.226	45.062	2.661	365 495
Morbihan	3.727	40.701	33.720	960	181.322
Moselle	20.641	54.423	62 655	9 014	272.179
Nièvre	18.627	58.086	56.781	12 211	419.787
Nord	»	264.375	295.988	»	892.468
Oise	»	49 540	51.540	»	295.063
Orne	»	14 656	16.163	»	72.554
Pas-de-Calais	»	90.036	104.315	»	419.517
Puy-de-Dôme	184.392	86.660	95.066	40 330	745.493
Pyrénées (Basses-)	130.665	64.825	56 738	68 995	582.415
Pyrénées (Hautes-)	90.694	18.629	19.601	10 827	210.769
Pyrénées-Orientales	2.712.276	133.755	177.013	2.540.816	485 376
Rhin (Bas-)	317.540	87.832	87 242	151.232	286.672
Rhin (Haut-)	535.458	86.370	90.270	296.477	487 669
Rhône	395 741	375.865	402.824	246.143	1.855.778
Saône (Haute-)	12.300	57.289	64.936	828	466.339
Saône-et-Loire	413.662	204.967	238.374	304.930	726.205
Sarthe	12 242	24.236	28.877	9.166	152.356
Savoie	284.156	43.298	40.637	100.131	339.662
Savoie (Haute-)	53.095	38.509	39.017	21.816	273.768
Direction de la Seine	23	1.678.215	1.792.186	»	6.522.403
Direction des droits d'entrée	»	910.209	849.839	»	3.119.783
Seine-Inférieure	»	171.147	178.931	»	906.441
Seine-et-Marne	6.485	88.477	94.733	287	560 921
Seine-et-Oise	2.649	190.215	198.434	426	1 047.646
Sèvres (Deux-)	111.709	27.792	30.293	34.569	290.758
Somme	»	42.622	41.334	»	248.721
Tarn	735.606	57.900	47.669	473 933	370 557
Tarn-et-Garonne	461.732	10.501	7.329	213.857	145 303
Var	1.747.130	69.881	68.326	1.346.768	554.942
Vaucluse	539.524	67.437	76.635	426.243	197.107
Vendée	661.995	23.525	22.067	195.664	219.719
Vienne	436.023	19.629	30.825	185.927	228.310
Vienne (Haute-)	4.394	58.509	63.056	540	515.394
Vosges	11.980	94.482	119.118	706	531.453
Yonne	85.938	56.094	64.296	39.867	313.010
Totaux pour la France	42.011.074	11.674.195	12.419.511	31.189.945	48.266.946
Alger	5.618.094	333.823	390.691	5.463.054	356.025
Constantine	1.363.913	30.874	33.528	1.354.902	182.773
Oran	6.579.372	1.037.312	804.981	6.347.240	332.768
Territoires du Sud	6	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	13.561.385	1.402.009	1.229.200	13.165.166	871.566
Totaux	55.572.459	13.076.204	13.648.711	44 355.111	49.138.512

conditions, les grandes sécheresses que nous subissons l'été, ne nuisent pas au vignoble.

Si, au contraire, les fumiers chauds sont employés au printemps ; les vignes souffrent beaucoup pendant les chaleurs d'été ; et les fruits ne se développent pas normalement.

Dans ces conditions, les fumures dont l'emploi coûte fort cher, portent plutôt préjudice.

Pour employer ces fumiers en ce moment, on taille long (espoudasser) ou ce qui va mieux, lorsqu'on a le temps, on taille la vigne, comme si on taillait définitivement ; mais on a soin de laisser assez longs les sarments destinés à former les coursons, qu'on rabattra au moment voulu.

Continuer à vérifier les jeunes greffes, pour supprimer les petites racines qui ont pu se développer à la base du greffon, à cause du buttage d'été.

En raison de la température estivale dont nous sommes gratifiés, sans vent, et de l'humidité suffisante dans le sol, beaucoup de vignes ont le feuillage aussi vert qu'au mois de septembre ; mais le sol se recouvre d'une verdure de mauvaises herbes qu'il faudra détruire aussitôt qu'on pourra, par des labours.

Il faut nettoyer et creuser les fossés destinés à recevoir les eaux d'écoulement. Si ce travail n'a pas pu se faire, dans la période calme qui précède les vendanges.

On avait négligé pendant plusieurs années de sécheresse, de nettoyer ces fossés, qui s'étaient comblés. Aussi, la trop grande humidité des deux hivers que nous venons de passer, ont empêché dans certaines vignes où l'eau a séjourné, d'effectuer les labours et même de remplacer les ceps qui avaient dépéri.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Le calme des affaires persiste dans nos marchés vinicoles et les cours ne se relèvent pas.

Les prix qui se pratiquent, varient de 9 francs à 10 fr. 50 le degré. Les ventes sont assez nombreuses, malgré la résistance de la propriété en général. Le commerce trouve à s'alimenter aux prix pratiqués. Ce qui fait que les propriétaires viticulteurs qui ne veulent pas vendre, garderont leurs vins assez longtemps, parce que le centre qui a eu une assez belle récolte favorisée par le beau temps d'arrière-saison, se débarrassera comme d'habitude de son vin qui est loin d'avoir toutes les qualités de nos vins du Midi et a besoin d'être consommé l'hiver.

Les vins d'Espagne n'arrivent plus dans le port de Sète, parce que les prix pratiqués en France ne permettent pas à ces vins, grevés des droits d'entrée, de concurrencer les vins du Midi, chargés en couleur et titrant d'assez forts degrés, cette année.

Nous ne pensons pas que les vins d'Italie puissent entrer avec les cours qui se pratiquent en France. D'ailleurs, s'ils sont entrés abondamment dans le courant de l'été, c'est bien la faute d'un grand nombre de mauvais vendeurs du Midi qui, trompés par des correspondants de journaux politiques locaux ou par des dirigeants d'associations viticoles, n'ont pas voulu vendre aux cours rémunérateurs qui se sont pratiqués depuis la récolte jusqu'en juillet.

Nous qui aimons dire la vérité, au risque d'être critiqué par ceux qui ne trouvent jamais le prix du vin assez élevé pour vendre leur récolte, nous avons conseillé pendant toute la dernière campagne, de vendre aux cours qui se pratiquaient.

Aujourd'hui, nous trouvons les cours qui se pratiquent peu rémunérateurs. Les propriétaires qui ont besoin de réaliser, pour avoir un roulement de fonds, feront bien de vendre, s'ils ont des offres avantageuses. Les affaires vont mal dans le monde entier, le chômage commence en France, le marasme est dans tous les commerce et dans les industries. La consommation du vin pourrait diminuer. Ce sont là les causes qui peuvent faire craindre la stabilisation des cours.

On ne doit pas s'attendre au secours des nouvelles lois votées dites « statut de la viticulture » et autour desquelles, certains parlementaires intéressés et avides de réclame, ont fait tant de bruit.

Ces lois, comme nous l'avons toujours dit, ne sont faites que pour entraver

la circulation du vin et restreindre la liberté de la propriété individuelle. Le Gouvernement les a acceptées de gaîté de cœur, parce qu'elles demandent aux viticulteurs des sacrifices et plus d'argent qu'avec l'ancien régime de la liberté.

Pourtant, les viticulteurs ne peuvent pas récriminer parce que ce sont eux qui, par l'intermédiaire de leurs associations, les ont demandées, incités par le parlementaire qui se dit le grand défenseur de la viticulture et travaille surtout dans l'intérêt de son parti politique.

On n'a pas voulu nous écouter lorsque nous avons demandé avec persistance qu'on allège le vin d'un certain nombre de charges qui pèsent sur lui : Droits de circulation excessifs, taxes onéreuses sur les transports, licences imposées aux commerçants et débitants de vins.

Si les cours venaient à baisser encore, les frais afférents à la circulation et à la vente des vins seraient bien plus élevés que la valeur de la marchandise à la propriété. Ce qui est anormal.

Maintenant qu'on a fait grand bruit autour du statut de la viticulture, si on demande encore, par une campagne soutenue et bruyante, une réduction des charges, on dira que le viticulteur n'est jamais content et l'on ne s'intéressera plus à nous.

C'est par la diminution des charges qui pèsent sur les vins qu'on aurait dû commencer et travailler à obtenir le statut ensuite.

La propagande pour la consommation du vin, se poursuit ; mais un peu trop timidement à notre avis.

Pourtant, certaines grandes maisons de restauration de Paris veulent attirer à elles, la clientèle importante des viticulteurs et des commerçants en vins. Elles font publier que le vin est compris dans le prix des repas.

Si l'on obtient que tous les restaurants à prix fixe comprennent un carafon de vin dans leur tarif, on écoulera un grand nombre d'hectolitres supplémentaires ; mais pour cela, il faut l'aide de tous les viticulteurs et de tous les commerçants en vins et leurs voyageurs ou représentants qui se feront une *obligation* de ne fréquenter, dans leurs déplacements, que les établissements qui comprennent le vin dans le prix de leurs repas et n'exagèrent pas sur le prix des bouteilles supplémentaires de vin ordinaire. F. F.

Situation du vignoble d'Anjou. — L'année a débuté par une sortie de grappes assez nombreuses, mais surtout fortes et bien charpentées, dont le développement a été précoce et satisfaisant ; en particulier, les circonstances atmosphériques ont été favorables pendant la floraison.

Le Mildiou a fait peu de ravages ; nous n'avons pas eu de Rot-gris, et peu de Rot-brun ; le Mildiou de la feuille n'est apparu lui-même que tard, vers le 25 juin, et les viticulteurs ont réussi à se protéger efficacement.

L'Oïdium a été plus inquiétant, mais, l'invasion ayant été tardive, les dégâts sont restés localisés.

Par contre, les papillons (Cochylis et Eudémis) ont causé dernièrement des pertes très importantes, surtout dans la côte du Layon ; certains propriétaires, dit-on, n'y vendangeront pas.

L'été remarquablement pluvieux (23 jours de pluie en août, donnant ensemble 193 millimètres d'eau) a favorisé le développement de la Pourriture ; aussi certains viticulteurs se sont hâtés de vendanger leurs cépages rouges, malgré leur maturité parfois insuffisante.

Les dépourrissages de blancs donnent déjà des moûts assez sucrés, la température de l'été étant restée malgré tout presque normale ; la seconde moitié de septembre a du reste favorisée par le beau temps, et la semaine qui vient de s'écouler a encore été très belle ; si le soleil veut bien luire quelques jours encore et brûler un certain excès d'acidité, l'Anjou pourrait espérer joindre à une quantité suffisante une qualité très honorable. — DE S.

Situation du vignoble de la Marne. — Les vendanges, commencées le 23 septembre dans la région d'Ay, le 25 aux alentours d'Epernay et aux premiers jours d'octobre dans la Côte Blanche et la Montagne de Reims, se poursuivent dans d'excellentes conditions.

Pour l'importance de la récolte, il est très difficile d'annoncer un chiffre quelconque. Une chose certaine, c'est que des propriétaires de vignes parfaitement traitées contre la Pyrale, le Mildiou et la Cochylis, et dont les raisins étaient restés sains, ont eu l'agréable surprise d'enregistrer un « cuidage » sur lequel ils ne comptaient guère à la fin du mois d'août, alors que, dans bien des contrées, la récolte était déjà très gravement compromise.

Le 30 juin 1931, l'ensemble du vignoble champenois promettait une récolte abondante et précoce, autrement dit d'excellente qualité.

Les pluies et les basses températures du mois de juillet et plus spécialement du mois d'août ont fatalement retardé l'époque de la vendange et empêché les raisins d'acquérir le maximum de qualités que tout laissait espérer jusqu'alors.

Fort heureusement, les prévisions de notre excellent confrère Joüon se sont réalisées en septembre, si bien que les viticulteurs, dont les vignes avaient résisté victorieusement aux attaques des vers et des maladies cryptogamiques, et qui n'ont pas craint d'attendre pour vendanger, ont pu cueillir des raisins donnant un moût en général agréable à la dégustation et atteignant, dans les grands crus, très couramment 9°5, assez souvent 10° et parfois même 11°, principalement dans la Côte Blanche, où les Chardonnay, à maturité plus tardive que les Pinots, ont pu mieux profiter des belles journées de la fin du mois de septembre. — Emile Moreau.

Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers. — La seconde session de l'examen d'entrée à l'Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers, exigé de tous ceux qui n'ont pas le baccalauréat complet, aura lieu à Angers les 20, 21 et 22 octobre.

N'y sont admis que les jeunes gens qui auront 17 ans avant le 1er novembre prochain.

Le cours préparatoire à l'examen d'entrée de juillet 1932 s'ouvrira à l'Ecole le 5 novembre.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au directeur général de l'Ecole, 33, rue Rabelais, à Angers.

Le 10e Congrès international d'Oléiculture. — Le programme du 10e Congrès international d'Oléiculture vient d'être publié par la Société Nationale d'Oléiculture de France et de l'Afrique du Nord chargée par l'Institut International d'Agriculture de Rome, de l'organisation de cette manifestation.

Les séances du Congrès proprement dit se tiendront les 8 et 9 novembre prochain, à Avignon, salle des fêtes de l'Hôtel de Ville.

Les congressistes effectueront ensuite cinq journées d'excursions en Provence et sur la Côte d'Azur.

Des prix forfaitaires très réduits ont été établis, et le Comité des grands réseaux a accordé des bons de réduction de 50 %.

Le programme est adressé sur demande envoyée à M. H. Latière, secrétaire général du 10e Congrès, maire de La Roquebrussanne (Var).

8e Foire du Havre. — Quinzaine de Pâques 1932. — 26 mars-10 avril. — Organisée par la Municipalité, la Chambre de Commerce, l'Administration du Port Autonome et l'Institut Colonial, la 8e Foire du Havre aura lieu du samedi 26 mars, veille de Pâques, au dimanche 10 avril 1932.

S'ouvrant quelques jours après la clôture de la Foire Internationale de Lyon, et précédant les Foires de Lille et de Nantes, cette Grande Quinzaine Coloniale, Maritime, Industrielle, Commerciale et Agricole sera le rendez-vous des producteurs de la France Métropolitaine, de la France d'Outre-Mer et des Pays étrangers.

Toutes les demandes d'emplacement doivent être adressées à M. le Secrétaire Général de la 8e Foire du Havre, Le Havre (Seine-Inférieure).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 250 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus, 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 2.100 à » fr. ; 1ers crus Graves, 3.000 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.800 à » fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 500 à 550 fr. Mâconnais, 450 à 500 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 600 à 625 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 a 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 300 à 375 francs. Vins blancs de Blois, 275 à 350 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 650 à 800 fr. ; Gros plants, de 325 fr. à 400 fr. Noah, de 200 à 250 fr. la barrique de 228 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. » à 9 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. ». Distillerie, » fr. » à » fr. ».

Midi — *Nîmes (19 octobre 1931).* — *Cote officielle :* Aramon, de 9 fr. 50 à 10 fr. » ; Montagne, de 11 fr. » à 12 fr. 50 ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 675 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 610 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 600 à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (20 octobre). — Vins rouges, de 9 fr. à 10 fr. », enlèvement immédiat ; 10 fr. à 11 fr. logés. Rosé, Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 675 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 590 à 600 fr. Esprit de marc à 86°, 600 francs.

Béziers (20 octobre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (18 octobre). — Marché d'Olonzac, de 10 fr. à 11 fr. » le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (17 octobre). — Vins de 9 à 10 fr. suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (17 octobre). — De 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré.

Narbonne (15 octobre). — Vins rouges, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. — Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.500 fr. : Kirsch, 1.600 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 156 fr. » à » fr. »; orges, 68 fr à 74 fr.; escourgeons, 76 fr. à 81 fr.; maïs, 6› fr. » à 68 fr. »; seigle, 84 fr. » à 90 fr. »; sarrasin, 76 fr. à 80 fr.; avoines, 81 fr. » à 88 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 59 fr. 21 à » fr. ». Buenos-Ayres, 39 fr. 96 à » fr. ». Chicago, 48 fr. 40 à » fr. ». — Sons, 37 fr. à 43 fr. — Recoupettes, de 35 à 42 fr.; remoulages, de 60 à 80 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 70 à 95 fr.; sterling, 50 à 68 fr.; Rosa, 110 à 118 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 200 fr. à 205 fr.; foin, 170 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 400 à » fr.; Féveroles, de 90 à 92 fr.; luzerne, de 400 à 500 fr.; sainfoin, 200 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 209 fr. » à 210 fr. ».

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 17 fr. 50. — Veaux 7 fr. » à 15 fr. ». — Moutons. 9 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 9 fr. 80. — Longe, de 8 fr. » à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » fr. » à » fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral 14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. » les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 108 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 250 à 400 fr. — Citrons, 350 à 450 fr. — Coings, 220 à 310 fr. — Oranges Espagne, 200 à 400 fr. — Pommes communes, 100 à 200 fr. — Pommes de choix, de 200 à 400 fr. — Poires communes, 150 à 300 fr. — Poires de choix, 400 à 1.000 fr. — Figues, 300 à 600 fr. — Tomates du Midi, 120 à 165 fr. — Raisin du Midi, 240 à 450 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Marrons français, de 150 à 180 fr. — Haricots verts du Midi, 200 à 600 fr. — Haricots à écosser, 180 à 220 fr. — Choux de Bruxelles, 180 à 260 fr. — Endives françaises. 550 à 700 fr. — Laitues de Paris, 25 à 70 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE